Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 3. Warszawa, 12 grudnia 1925 roku. № 10

# PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTR. ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLIT. POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Rok 3. Warszawa, 12 grudnia 1925 roku. № 10

# PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

3)

Inż. Dr. A. KRZEMECKI
Prof. Wyż. Szk. Przem. w Krakowie.

## Choroba sarcynowa piwa i zwalczanie jej w browarze.

(Ciąg dalszy.)

II.

Omówiliśmy już istotę i naturę szkodników, wywołujących chorobę sarcynową piwa i rozpatrzyliśmy przyczyny przedostawania się jej do browaru. Spróbujmy teraz rozwiązać najtrudniejsze, a dla browaru najważniejsze zagadnienie: w jaki sposób ochronić piwo od plagi sarcynowej, względnie — jak chore już piwo uratować. Obie sprawy są równie poważne. Konsumujemy może więcej, niż powszechnie przypuszczamy piw zakażonych sarcyną. Można z całą pewnością powiedzieć, że do rzadkości należy piwo, zupełnie wolne od sarcyny. Choroba nie zawsze występuje, często z powodu tego, że albo dana odmiana jeszcze nie zaklimatyzowała się w browarze, albo piwo zostało oddane do konsumcji, zanim szkodnik mógł należycie rozwinąć się, co zdarza się najczęściej przy dużym odbycie. Wiadomo powszechnie, że zastój w konsumcji piwa ma dla browaru podwójnie złe następstwa: 1°) mniejszą rentowność przedsiębiorstwa; 2°) niebezpieczeństwo psucia się piwa powodowane przez aklimatyzujące się powoli w piwie drobnoustroje. Powszechnie znany jest fakt, że najniebezpieczniejszym dla piwa jest okres t. z. wtórnej fermentacji. Trudno bliżej określić, kiedy kończy się fermentacja główna, a zaczyna się fermentacja cicha, czyli wtórna. Można ogólnie powiedzieć, że zaczyna się ona z chwilą, kiedy drożdże główną swoją pracę wykonały i temperatura zaczyna opadać. W miarę, jak ustaje energiczna praca drożdży, zaczyna się okres rozwoju i działalności tych niepożądanych drobnoustrojów, które w walce konkurencyjnej z drożdżami nie uległy zupełnej zagładzie lub daleko posuniętemu osłabieniu. Im prędzej drożdże przestały pracować, im więcej w piwie pozostało węglowodanów, zdolnych do fermentacji i im więcej piwo posiada jeszcze łatwo dyfundujących produktów białkowych, (peptonów, aminokwasów etc.), tem prędzej zdołają rozmaite bakterje wzmocnić się i rozpocząć pracę na swój sposób, nie znajdując już silniejszej konkurencji.

Jak więc uchronić piwo od zakażenia?

Ogólną receptą, powtarzaną niemal jako motto w każdym podręczniku piwowarstwa, gorzelnictwa i t. d. jest: utrzymanie wzorowej czystości na każdym kroku, umiejętne stosowanie właściwych antyseptyków w właściwym czasie i na właściwem miejscu. Słuszność każe przyznać, że pod tym względem pedanterja nigdy nie jest przesadą. Nie ulega również najmniejszej wątpliwości, że w tym kierunku w różnych browarach pozostaje jeszcze dużo do zrobienia, i że zaniedbywanie tych kardynalnych przykazań, zwłaszcza w obecnym ciężkim okresie powojennym, mści się niemiłosiernie. To też nie mało browarów pracuje w obecnych czasach pod znakiem sarcyny i najczęściej w zaklimatyzowanej, złośliwej formie. Czy jednak mimo roboty najczystszej w technicznem znaczeniu tego słowa i mimo stosowania antyseptyków da się zawsze brzeczkę i piwo z całą pewnością uchronić od infekcji.

Na temat ten możnaby bardzo dużo rozprawiać i pisać. Wobec tego, że przed infekcją wrót do browaru całkiem szczelnie zamknąć niepodobna, tem uważniej rozważyć należy, jakie sposoby i drogi prowadzą do unieszkodliwienia w stopniu większym lub mniejszym złośliwych bakterji i jak zagrożone lub chorobą już nawiedzone piwo wyleczyć.

W literaturze fachowej znajdujemy dużo prac dotyczących tego trudnego tematu.

Gdyby nie chodziło o artykuł spożywczy dla ludzi, sposób rozbrojenia sarcyn byłby bardzo prosty— mamy przecież tyle skutecznych środków antyseptycznych — lecz niestety — uciekanie się do takich nawet antyseptyków, jakie w gospodarstwie domo-

wem niejednokrotnie w dozach, niezawsze umiarkowanych, stosujemy do konserwowania artykułów spożywczych (kwas salicylowy, kw. mrówkowy, borowy, benzoesowy etc.) jest dla browarów ustawowo wzbronione. Lecz z samej zasady stosowania antyseptyków, dotąd jedynej deski ratunku, zrezygnować w browarze nie możemy. Takimi antyseptykami są pewne składniki chmielu.

Już Hayduck [1]) w pracach swoich z lat 1885—1888 zwraca uwagę na skuteczność chmielu jako antyseptyka.

Schönfeld [2]) w swoich pracach nad sarcyną przyszedł do wniosku, że alkoholowy rozczyn miękkich żywic chmielowych osłabia, a w pewnych warunkach nawet zabija niektóre gatunki sarcyn.

Również G. Barth [3]) podaje, że z obu żywic miękkich żywica B posiada bardziej antyseptyczne własności niż żywica A i przytem zaznacza, że nie wszystkie gatunki sarcyn są na żywice jednakowo czułe.

W użyciu chmielu mamy więc dotąd jedyny niezabroniony sposób uchronienia poniekąd piwa od choroby sarcynowej, względnie w niektórych nawet razach wyleczenia z niej piwa.

Podług Schönfeld'a dawka chmielu w ilości 2 . 5—3 kg. na 100 kg. słodu chroni piwo przed chorobą sarcynową, jakkolwiek nie zawsze z pewnym skutkiem.

Dla zwalczenia infekcji sarcynowej w browarze Schönfeld proponuje [4]):

1) brzeczkę silnie przewietrzać; 2) do nastawiania brać bardzo dużą dawkę drożdży; 3) kadzie fermentacyjne napełniać tylko do $^1/_3$ wysokości i starać się o dobry przełom; 4) utrzymywać w piwnicy leżakowej niską temperaturę, przyczem piwo nie powinno w niej już dużo fermentować (t. z. piwo powinno wyjść już z piwnicy fermentacyjnej z wysokiem stopniem odfermentowania); 5) ostatecznie przed szpuntowaniem, dodać krążków i drożdży.

Punkt 4, powyższych propozycji Schönfeld'a zgodny jest z doświadczeniem Reichard'a [5]), który podaje, że wysokie odfermentowanie w piwnicy fermentacyjnej drożdżami szybko rozmnażającemi się i wysoko odfermentującemi przy słabej już pofermentacji w piwnicy leżakowej zdołało w niejednym wypadku sarcynę z browaru usunąć lub unieszkodliwić.

[1]) Wochenschrift f. Branerei 1885, Nr. 2, str. 267.
Wochenschrift f. Branerei 1888, Nr. 5, str 937.
[2]) Wochenschrift f. Branerei 1899, Nr. 16.
[3]) Ztschft f. d. ges. Brauwesen 1901, Nr. 23, str. 333.
[4]) Jahrbuch d. V. L. Br. 1907, str. 547 i d.
[5]) Ztschft f. d. ges Brauwesen 1901, Nr. 24.

Dodać jeszcze należy, że brzeczka ma być jak najprędzej zalana drożdżami, a same drożdże powinny być starannie wymyte i wyszlamowane i nie za długo przetrzymywane pod wodą. Jest samo przez się zrozumiałe, że utrzymanie niskiej temperatury w piwnicach leżakowych, zaniechanie częstego szlauchowania i dopełniania kuf, niedopuszczanie do czapkowania, wczesne czopowanie, chronienie piwa przed utratą bezwodnika węglowego, utrzymywanie w wzorowej czystości przewodów, filtrów etc. tudzież stała, umiejętna kontrola mikroskopowa i wyciąganie z niej konsekwentnych wniosków, rokuje powodzenie w staraniach, zapobiegających rozwojowi chorób.

Pasteuryzowanie zagrożonego piwa może tylko wtedy zapobiec dalszemu rozwinięciu się choroby, gdy robotę tę wykona się bardzo starannie, tj. przy stosowaniu przez odpowiedni czas możliwie wysokiej temperatury. Niewystarczające wypasteuryzowanie piwa może sprawę tylko pogorszyć, bo bakterje znoszą z reguły wyższą temperaturę niż drożdże.

Niezupełnie zabite sarcyny, wobec martwych komórek drożdżowych opanowują już niepodzielnie pole działania i psują szybko piwo, na co słusznie zwracają uwagę Will [1]) i Schönfeld [2]).

Użycie chmielu jako antyseptyka dla piwa polecają również Reichard i Riehl [3]). Autorzy ci proponują dawać do kufy 30 gr. surowego świeżego chmielu, poczem kufę zaczopować.

Ci sami autorzy polecają jeszcze następujące postępowanie: Zrobić jedną warkę silniej niż zwykle chmieloną i krążkować nią piwo, będące w stadjum wyraźnej choroby, biorąc po 2 litry krążków na 1 Hl. piwa, poczem kufy natychmiast zaczopować! Temperatura piwnicy ma być możliwie niska. W tych warunkach wirujące formy pediococców opadają stopniowo i powstrzymują swą czynność. Po dłuższem staniu pod czopem należy piwo takie przy niskiej temperaturze poddać dokładnemu filtrowaniu. Według doświadczeń cytowanych autorów piwo w ten sposób traktowane ma nawet zatracać w stopniu większym lub mniejszym nieprzyjemny zapach, jaki poprzednio w kufie wydawało. Prior [4]) i Vogel [5]) wyrażają przekonanie, że takie postępowanie okazuje się również skutecznem dla zniszczenia innych chorobotwórczych bakterji w piwie.

[1]) Ztschft f. d. ges. Brauwesen 1898, Nr. 21, str. 558.
[2]) Wochenschft f. Branerei 1898, Nr. 15, str. 321.
[3]) Ztschft. f. d. ges. Brauwesen 1895, Nr. 18, str. 59.
[4]) Chemien Physiologie des Malzes n. d. Bieres — Leipzig — 1896.
[5]) Der bayer. Klein u. Millelbrauer poczn. 1897 — 1899.

P. Lindner [1]) daje podobne rady, a mianowicie:

a) W wypadku, gdy tylko objawy zakażenia w kufie wystąpią, należy dodać chmielu, i starać się o utrzymanie w piwie dużej ilości bezwodnika węglowego; gdyby gazu tego w piwie okazało się za mało, poleca się piwo podkrążkować i wczas zaczopować. Zamiast krążków można z równie dobrym skutkiem użyć czystych drożdży kadziowych w ilości 1,5 — 3 litrów na 50 Hl. piwa.

b) W wypadku, gdy piwo wykazuje już w kufie zapach i posmak sarcynowy, poleca Lindner dać na 50 Hl. piwa 5 litrów mieszaniny, złożonej z drożdży kadziowych i węgla drzewnego (poprzednio świeżo wyprażonego i ostudzonego). Gdy po tej manipulacji piwo zacznie czapkować, należy wówczas nałożyć czop i pozostawić piwo na tydzień w spokoju. Zamiast węgla drzewnego proponuje również Lindner użycie stosownej dawki trubu (wyprasowanego osadu, wydzielonego przy ochładzaniu brzeczki), o ile oczywiście materjał ten nie jest sam zakażony.

Rozmaite inne recepty, na leczenie choroby sarcynowej opiewają [1]):

I). Dla piw zlekka chorych:

Na 10 Hl. piwa dać 1 litr gąstwy drożdżowej, zarobionej małą ilością wody i 300 — 350 gr. chmielu;

II). Dla piw średnio chorych:

Na 10 Hl. piwa dać 10 litrów krążków, $^1/_2$ litra gąstwy drożdżowych, $^1/_2$ kg. węgla drzewnego i 300—350 gr. chmielu;

III). Dla piw ciężko chorych:

Na 10 Hl. piwa dać 20 litrów krążków, 1 kg. węgla drzewnego i 350 gr. chmielu.

Wyszczególnione w powyższych receptach materjały są dotąd jedynemi lekami, jakie aplikuje się piwu, zagrożonemu lub nawiedzonemu już przez chorobę sarcynową.

Wysokość dawek, ich wzajemny do siebie stosunek, zależy oczywiście od natury piwa i stopnia infekcji.

Każdy z praktyków wie, że w początkach choroby udaje się często przy szczęśliwem skombinowaniu wyszczególnionych wyżej medykamentów piwo uchronić od zagłady — gdy jednak choroba rozwinęła się już zabiegi, trudy i koszta idą przeważnie na marne, a piwo najczęściej do kanału.

---

[1]) Dr. P. Lindner — Mikroshopische Batrieb skontrolle in den Garungsgewerben V. Aufl. str. 548.

[1]) Branindustrie Kalender von Dr. A. Dômens u. Dr. G. Barth 1912, I Thu.

(Ciąg dalszy nastąpi).

# W sprawie sytuacji walutowej.

Wobec zapytań z różnych stron, jak sfery gospodarcze oceniają obecną sytuację walutową i związane z nią zagadnienia praktyczne, Zarząd Centralnego Związku Polskiego Przemysłu, Górnictwa, Handlu i Finansów powziął na posiedzeniu w dniu 25 b. m. następujące uchwały:

I. Objektywnych powodów do dalszej deprecjacji złotego niema. Przeciwnie, cały splot warunków objektywnych przemawia za tem, że ostatnie załamanie się złotego było wywołane psychozą, której należy przeciwdziałać i przeciwstawić spokojną analizę faktów. Fakty zaś są następujące:

1) Niema inflacji banknotów. — Przeciwnie złoty jest w dalszym ciągu w porównaniu z podażą towarów rzadkością, a więc niema przesłanek ani dla masowego zakupu walut w celu tezauryzacji, ani dla ucieczki złotego w formie zakupu na zapas towarów.

2) Wobec kategorycznego i jednomyślnego stanowiska rządu i wszystkich stronnictw sejmowych, że budżet państwowy musi być bardzo poważnie zredukowany i dostosowany do realnych możności płatniczych społeczeństwa —niema również powodów do obawy inflacji budżetowej, t. j. inflacji bilonu czy biletów skarbowych.

3) Sytuacja złotego na giełdach zagranicznych jest, w porównaniu z sytuacją lipcową, zupełnie odmienna. W lipcu zachwianie się złotego — poza elementem spekulacji świadomej ze strony Niemiec — było odbiciem biernego od dłuższego czasu bilansu handlowego.

(Przez I półrocze r. b. saldo bierne bilansu wyniosło 421 miljonów złotych, a w lipcu r. b., który był pod tym względem najgorszy z całego roku, saldo to wynosiło 93,5 miljonów złotych).

Bierność ta była skutkiem nie tyle zmniejszenia się wywozu, który się wahał w granicach względnie nieznacznych, ile bardzo poważnego wzrostu przywozu do Polski (1216 miljonów złotych w ciągu siedmiu miesięcy 1925 roku, wobec 809 miljonów w tymże okresie 1924 roku). W ten sposób podaż złotych na giełdach zagranicznych, zwłaszcza niemieckiej, wzrosła i absolutnie i względnie — t. j. w stosunku do wpłat złotych na Warszawę, powstających z tytułu naszego wywozu. Tę podaż złotych zwiększył jeszcze masowy przyjazd do Niemiec w tym czasie optantów niemieckich, którzy wywieźli z Polski pokaźną ilość złotych. Dziś sytuacja jest wręcz przeciwna. Złote optanckie już wsiąkły, a podaż na rynkach zagranicznych złotych, płynących z przywozu

do nas bardzo poważnie zmalała, gdyż przywóz ten ze 180 miljonów w lipcu spadł do 116 miljonów w sierpniu, 73 miljonów we wrześniu i 80 miljonów w październiku. Równocześnie wywóz z Polski wzrastał w tymże czasie z 87 miljonów w lipcu, do 103 miljonów w sierpniu, 109 miljonów we wrześniu i 131 miljonów w październiku.

Podaż złotych na giełdach zagranicznych w tych warunkach powinna być niezwłocznie wchłaniana przez popyt na nie dla wpłat na Warszawę, powstających z naszych tranzakcji eksportowych. Złoty nasz zagranicą nie zależy więc w tej chwili od sztucznej interwencji giełdowej, lecz ma nad sobą opiekę naturalną w postaci przewyżki naszego wywozu nad przywozem. Jakakolwiek spekulacja w tym warunkach może mieć tylko efekt chwilowy.

II. Lipcowe załamanie się złotego było reakcją na naszą wewnętrzną drożyznę. Ponieważ warunki wewnętrzne produkcji się nie zmieniły (nie staniał kredyt, nie zreformowano nadmiernie rozbudowanego ustawodawstwa socjalnego), więc potanienie naszych towarów nastąpić musiało od strony waluty — przez spadek jej kursu. W ten sposób powstała automatyczna tama dla nadmiernego przywozu i nadmiernych wyjazdów zagranicę, oraz zdobyta została naturalna premja eksportowa. Pozytywnym efektem tego stanu rzeczy jest odtworzona aktywność bilansu.

Te sprzyjające wywozowi przesłanki wewnętrzne trwać będą — caeteris paribus — dotąd, dokąd uda się utrzymać wewnętrzne ceny towarów na obecnym poziomie, który — z wyjątkiem towarów pochodzenia zagranicznego, lub wyprodukowanych z zagranicznych surowców — jest obecnie naogół niższy od poziomu światowego.

III. Przeciwdziałanie wzrostowi cen wewnętrznych jest więc w chwili obecnej kardynalnym zadaniem polityki ekonomicznej.

IV. Jednym z bardzo doniosłych sposobów tego przeciwdziałania jest unikanie tranzakcji t. zw. „w złotych w złocie". Tego rodzaju waloryzacja w dziedzinie dostaw na towary grozi bowiem nieuchronnie rozszerzeniem się tej zasady na wszystkie inne dziedziny zobowiązań (robocizna, zobowiązania finansowe, kredyty publiczne, daniny państwowe i t. d.), co nieodwołalnie spowoduje powszechny wzrost cen wewnętrznych.



V. Wobec stwierdzonych wyżej objektywnych przesłanek poprawy, a przynajmniej stabilizacji kursu złotego — do waloryzacji zobowiązań w chwili obecnej niema powodów ani gospodarczych, ani finansowych.

VI. Waloryzacji umów na dostawy trudno byłoby jednak uniknąć w tych wypadkach, gdy w tranzakcjach wewnętrznych producent zabezpieczyć musi sobie kurs swych płatności w walutach obcych na surowce lub materjały zagraniczne. Wobec jednakże wyjaśnionych wyżej niebezpieczeństw waloryzacji — zapobiec jej w tych wypadkach musi odpowiednia polityka Banku Polskiego, a mianowicie — rozszerzenie ram kredytu dyskontowego dla tych gałęzi produkcji lub przyjmowania od nich do dyskonta weksli w walutach obcych.

VII. Stwierdzono wreszcie, że pod względem prawnym dłużnik obowiązany jest akceptować rachunek „w złotych w złocie" tylko w tym wypadku, gdy rachunek taki jest oparty na zawierającej odnośne zastrzeżenie umowie. Jeżeli zaś w umowie zastrzeżenia takiego nie zrobiono, to postanowienia waloryzacyjne nie domniemywa się i dłużnik zwolni się z zobowiązania płacąc banknotami złoty za złoty.

## WYWÓZ CHMIELU i SŁODU.

W roku bieżącym od dnia 1/I do I/X wywieziono 7645 ctn. chmielu ogólnej wartości 3.681.000 zł.

W tym samym okresie czasu w roku 1924 wywóz chmielu wynosił 3300 ctn. ogólnej wartości 2.347.000 zł. Z powyższych cyfr widzimy, iż wywóz chmielu wzrósł od roku zeszłego w dwójnasób.

W tym samym czasie wywóz słodu zmniejszył się kilkakrotnie. W roku 1924 od 1/I do 1/X wywieziono 1040 wagonów słodu. Cyfra ta w roku 1925 za podobny okres czasu spadła do 120 wagonów. Jak widać z przytoczonych danych nasz przemysł słodowniczy bardzo prędko chyli się ku upadkowi.

Jedynie kredyty rządowe, ulgi taryfowe i premje wywozowe mogą umożliwić wznowienie i rozwój produkcji, która posiada jaknajlepsze widoki zdobycia rynków zagranicznych, gdzie nasz jęczmień jest w wielkiej ilości przerabiany na słód.

---

## CHOROBY CHMIELU W BAWARJI.

W przedostatnim numerze, „Przemysłu Piwowarskiego podaliśmy w streszczeniu interpelację, wniesioną w parlamencie bawarskim w sprawie choroby chmielu w okręgu Hallerthau.

Brauer und Hopfen Zeitung z dnia 24 listopada 1925 r. podaje odpowiedź rządu bawarskiego na złożoną interpelację. Nie przytaczając jej w całości postaramy się ją streścić w najważniejszych punktach.

A więc przedewszystkiem nie tylko chmiel z okręgu Hallerthau jest dotknięty przez chorobę. W podobnym jeżeli nie w indentycznym stanie znajdują się plantacje chmielu w Wirtembergji w Baden, podobnież jak i poza granicami Niemiec w Czechosłowacji i Alzacji.

W odpowiedzi rządowej jest mowa nie o jednej, lecz o dwóch zupełnie różnych chorobach chmielu, dotychczas nieznanych w Bawarji, które od dwóch lat są plagą plantacji chmielowych. Pierwsza z tych chorób (Doldenbräune) ukazała się w r. 1924. Jest to choroba przemiany materji i według wszelkiego prawdopodobieństwa jest spowodowana przez niepomyślne warunki atmosferyczne (wilgoć, chłód) w czasie poprzedzającym i następującym po okresie rozkwitu chmielu. Dotychczas nie udało się odnaleźć żadnego bezpośredniego środka, pozwalającego opanować tę chorobę. Wyzdrowienie roślin zależy jedynie od pomyślnych warunków atmosferycznych. Przeciwdziałać rozszerzaniu się choroby można tylko za pomocą postępowania, które zapewnia roślinom jaknajwiększy dopływ ciepła i światła.

Da się to osiągnąć poniekąd przez umiejętny wybór miejsca na plantacje, umiejętne rozmieszczenie roślin, celowe gnojenie i t. d. Ale najważniejszą sprawą dla właścicieli plantacji, dotkniętych przez chorobę, jest odpowiedni dobór roślin. Okazało się, iż są odmiany chmielu, które z natury swej są obdarzane odpornością.

Z doświadczeń przeprowadzonych w 1924 r. w browarach i rządowych stacjach doświadczalnych w Weihenstephan wynika, że omawiana choroba nie wpływy na kolor jasnego piwa i na jego własności, jak dotychczas mylnie przypuszczano.

Drugą plagą, od której cierpią liczne plantacje chmielowe w r. 1925 jest Peronospora humuli, w stosunku do której rośliny chmielu wykazywały dotychczas dużą odporność. Na rozwój pasożyta i zmniejszenie się odporności roślin wpłynęły podobnie, jak w powyżej omawianym wypadku niepomyślne warunki atmosferyczne zimy 1924—1925 r. Choroba ta należy do najgroźniejszych chorób chmielowych. Rozwój jej może być powstrzymany przez spryskiwanie roślin rozczynami, zawierającemi związki miedzi.

Celem skutecznego zwalczania choroby rząd bawarski zapowiada cały szereg środków, a więc odpowiednią propagandę w prasie codziennej i zawodowej, wysyłanie instruktorów i przygotowanie odpowiedniej ilości szpryc.

---

### Nowe pismo poświęcone sprawom naszego rolnictwa.

Pod nazwą „Rolnik Ekonomista“ ukazał się pierwszy numer nowego pisma, poświęconego sprawom naszej ekonomiki rolnej. Pismo to począwszy od dnia 1 stycznia będzie stale wydawane w dwutygodniowych odstępach czasu: 1-go i 15-go każdego miesiąca. W słowie wstępnem redakcja zapowiada, że „Rolnik Ekonomista“ na czołowych łamach swych zeszytów umieszczać będzie artykuły z wszelkich dziedzin ekonomiki rolnej. W dziale „kronika“ obejmować będzie szereg najbardziej aktualnych wiadomości

z kraju i zagranicy, z dziedziny finansów i kredytu, współdzielczości rolnej, polityki handlowej i t. d.

Redakcja ma zapewnione współpracownictwo, jak widać z przytoczonych nazwisk, naszych najwybitniejszych działaczy na polu ekonomicznem, społecznem politycznem i publicystycznem.

Na treść pierwszego numeru, który się już ukazał, składają się artykuły p. K. Fudakowskiego, J. Steckiego, J. Chrzanowskiego, J. Gościckiego, biuletyn związku polskich organizacji rolniczych i kronika poświęcona aktualnym bieżącym sprawom gospodarczym.

## Kłopoty piwowarów w dawnej Polsce.

„Każdy mistrz niema piwa więcey towarzyszowi dawać przy robocie, jedno po kwarcie jako na śniadanie, po obiedzie i na jęrzynę (wieczerzę)". Tak brzmi jeden z artykułów statutu cechu rzeźników krakowskich, świadczący o tem, jak rozpowszechnione było piwo w Polsce już w wieku XVI. Nie mogło to pozostać bez wpływu na wzrost zamożności i znaczenia piwowarów w życiu ówczesnego mieszczaństwa. Odgrywali oni stanowczo wybitną rolę w życiu naszych miast, na co wskazuje chociażby fakt, że w Krakowie oddano im obronę jednej z baszt miejskich, a przywilej króla Michała w art. 28 nakazuje: „każdy brat powinien mieć swóy rynsztunek, muszkiet y szablę, porzondny i ochędożny". Widać z tego, że piwowarzy w razie niebezpieczeństwa są traktowani jako liczebnie poważna siła zbrojna.

O zamożności i znaczeniu piwowarów w życiu naszych miast w wieku 17 świadczy między innemi ciekawy dokument: „Reassumcya Ordinariey Szlachetnego Magistratu Miasta Thorunia — Rewidowana i ogłoszona dnia 1 lipca R. P. MDCCXXII".

Stare te akta zawierają szczegółowe przepisy, dotyczące codziennego życia mieszczan toruńskich.

Piwowarzy są postawieni w jednym rzędzie ze znaczniejszymi kupcami: „Kupcy znaczznieńsi, jako też y piwowarowie mogą cienkie sukno i adamaszek jednak nie zbytecznie drogi nosić".

Art. 9 omawianego dokumentu ustanawia reguły do jakich winny stosować się „żony y córki ludzi cechowych y Rzemieślników". Ordynacja jest dla nich dosyć surowa, bo zezwala im nosić jedynie „półjedwabne materye, sukna podleyszego gatunku, szamelott, kałamaykę y pospolite wełniaczki".

Żony piwowarów, jak widać z pierwszych słów art. 9 są przychylniej traktowane, bo z zakazu noszenia jedwabiów i pół adamaszków zostały wyłączone.

To wyróżnienie świadczy niewątpliwie o wpływach piwowarów i o zaliczeniu ich przez magistrat miasta Torunia do kategorji ludzi zamożnych.

O rozwoju naszego piwowarstwa w wieku XVI najlepiej mówią odnośne ustępy pamiętników Henryka Gaetano, posła papieża Klemensa VIII, który wspomina o piwach wareckich dodając, że były wyborne, z koloru i smaku podobne do wina.

„W tymże czasie" pisze Fr. Reinstein w swej pracy „Dzieje piwowarstwa w Polsce": „w sześciu miastach w samej tylko ziemi czerskiej t. j. w Czersku, Grójcu, Warce, Garwolinie, Latowiczu i Goszczynie mieszkało dwustu kilkunastu piwowarów, którzy rocznie wyrabiali 41.000 beczek piwa, czyli przeszło półtora miljona garncy, do czego potrzebowano 21.000 korcy zboża. To świadczy w jak wielkim stopniu piwo było używane".

(Ciąg dalszy nastąpi).

## Przemysł piwowarski w Polsce.

(Artykuł niniejszy ukazał się w „Dzienniku Poznańskim" w numerze, poświęconym naszemu przemysłowi browarniczemu).

Przemysł piwowarski w Polsce nie jest tak ruchliwym, jak był przed wojną, mimo, że ma wszelkie warunki rozwoju. W kraju posiadamy w dostatecznej ilości i jakości surowiec i wielką liczbę browarów, z których niejedne technicznie są na poziomie najbardziej nowoczesnych wymagań. Surowiec — jęczmień polski nadaje się znakomicie do przeróbki w browarach, nie mniej chmiel, chociaż, co do ostatniego, to brak odpowiednich urządzeń technicznych do należytego przerabiania, daje się dotkliwie we znaki. Tem też tłumaczy się smutny fakt, że musimy wywozić chmiel do Czechosłowacji, skąd po odpowiedniem przesortowaniu nasz własny produkt wraca do kraju, lub też nieraz zamiast niego — chmiel czeski, przebrany wprawdzie, lecz gorszego gatunku. Ze względu na to czyni się starania w kierunku standaryzacji polskiego chmielu eksportowego, gdyż zrozumiano nareszcie, że wywóz chmielu w stanie surowym wpływa ujemnie zagranicą na ocenę polskiej inicjatywy przemysłowej. Ponadto jeszcze może wydawać się dziwnem, że rząd zbyt hojnie zezwala na wywóz jęczmienia.

Mamy cały szereg słodowni.

Wiele z nich powstało w ostatnich latach, przy większych browarach. Nasze słodownie są zdolne przerobić ca. 8000 wagonów jęczmienia, z czego 3000 wagonów zużywa się w kraju, a 5000 wagonów zagra-

nicą. W ostatniej kampanji produkcja słodu nie była pomyślną. Odbiło się to ujemnie również na rolniku-konsumencie, gdyż przy słodowaniu uzyskujemy cenne produkty uboczne, jak np. kiełki i inne.

Położenie w przemyśle piwowarskim nie jest coprawda beznadziejne, mimo ogólnej sytuacji gospodarczej, ale bądź co bądź trudne.

Duża ilość browarów upadła już podczas wojny, a wiele z nich także po wojnie, specjalnie ze względu na ciężary państwowe. Produkcja więc obniżyła się bardzo poważnie. W roku 1913 mieliśmy 500 browarów, obecnie zaś 240.

Wiele browarów fuzjonowało się, ażeby móc opłacać podatki i konkurencyjnie produkować.

Również przyczyną obniżenia się produkcji w tej dziedzinie stało się zubożenie mas, a więc zmniejszenie się spożycia. Przed wojną (1913 r.) wynosiła konsumcja 34 ltr. na głowę ludności, obecnie zaledwie 8 ltr. (w Belgji obecnie 246), produkcja zaś w stosunku przedwojennym 100 procent, w tym roku 22 procent. Obecnie produkcja piwowarska osiąga zaledwie 15 procent najwyższej zdolności produkcyjnej browarów. W naszej dzielnicy nastąpiło nieznaczne obniżenie się konsumcji, jak i produkcji. Wschodni Górny Śląsk produkuje prawie już według norm przedwojennych. Oczywiście obniżenie się konsumcji tłomaczy się najzwyczajniej tem, że piwo o całe 100 procent podrożało, na co naturalnie wpłynęły podatki, podrożenie słodu itd. itd.

Podrażają piwo także restauratorzy, co przy tak popularnym trunku, konsumowanym w dużych ilościach, należałoby jaknajostrzej zwalczać.

Naprzykład piwo grodziskie jest 2—3 razy droższe w detalu, niż loco fabryka. Największym szkodnikiem w przemyśle piwowarskim jest ustawa antyalkoholowa. Gdyby bowiem podwyższono jakość piwa, t. j. procent zawartego w nim alkoholu ponad przepisane ustawą $2^1/_2$ procent, możnaby z pewnością zwiększyć produkcję i konsumcję przez lepsze gatunki piw odżywczych, a tem samem uniemożliwić, a conajmniej znacznie utrudnić import piw zagranicznych. Według statystycznych danych wprowadzono do Polski w 1924 roku 3,9 miljonów kg. piwa i 237.000 kg. porteru. Przywozi się przeważnie piwo czeskie i porter angielski.

Jeżeli się temu nie zaradzi przez odpowiednie unormowanie stawek celnych przywozowych, to położenie przemysłu piwowarskiego w Polsce może stać się groźnem. *L.*

---

# Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Przez rozciągnięcie przepisów o handlu piwem, obowiązujących na terenie byłej Kongresówki na całą Rzeczpospolitą, w niektórych dzielnicach powstał chaos z powodu braku skodyfikowanych rozporządzeń. Wobec tego C. Z. P. P. i S. w R. P. zwrócił się z prośbą do Ministerstwa Skarbu o wydanie odnośnych przepisów, co w najbliższych dniach ma być wykonane. Na treść rozporządzenia złożą się: 1) zniesienie austryjackiego rozporządzenia o tem, że butelkowanie piwa stanowi oddzielny przemysł koncesjonowany, 2) każdy skład hurtowy piwa tem samem będzie miał prawo butelkowania piwa o ile posiada zezwolenie od browaru, 3) zezwolenie na sprzedaż i wyszynk piwa zawierającego mniej aniżeli $2^1/_2\%$ alkoholu po wykupieniu zwyczajnego świadectwa akcyzowego bez uprzedniego uzyskania koncesji, wreszcie 4) jeden przedstawiciel będzie mógł sprzedawać piwo, pochodzące z kilku browarów, o ile ze strony samych browarów niema żadnego sprzeciwu i w tym wypadku Izby Skarbowe nie mogą stosować ograniczeń.

W wypadkach, gdy Urząd Akcyz i Monopolów odmówi wydania patentu akcyzowego lub koncesji przedstawicielowi na podstawie tego, że prowadzi handel piwami, pochodzącemi z dwuch lub więcej browarów i od tych browarów ma piśmienne zezwolenia, należy złożyć skargę do Ministerstwa Skarbu na ręce Izby Skarbowej i odpis przesłać do C. Z. P. P. i S. w R. P.

---

Na skutek wielokrotnych interwencji w Ministerstwie Skarbu i zbiorowej akcji związków przemysłów zainteresowanych, art. 5 ustawy o podatku przemysłowym ($2^1/_2\%$) został przy nowelizacji zmieniony w tem znaczeniu, że od sum obrotowych, podlegających opodatkowaniu, należy odliczać sumy podatków konsumcyjnych skarbowych i komunalnych, wpłaconych skarbowi przez przedsiębiorstwo, wytwarzające towary, obłożone akcyzą. Rozporządzenie wykonawcze wydane do nowej ustawy o podatku przemysłowym, przez niejasną interpretację tego artykułu,

zmieniło intencję prawodawcy i odmówiło prawa odliczania sum akcyzowych od obrotu tym przedsiębiorstwom, w których akcyza jest doliczona do ceny towaru.

Na skutek memorjału Ministerstwo Skarbu przychyliło się do interpretacji C. Z. P. P. i S. w R. P. i został wydany okólnik, który poniżej podajemy. Przypominamy równocześnie, że okólnik nie stosuje się do pierwszego półrocza 1925 roku.

Warszawa, dn. 18 listopada 1925 roku.

MINISTERSTWO SKARBU
Departament Podatków i Opłat
L. DPO — 10691/III
Interpretacja artykułu V Ust.
z dn. 15 lipca 1925 r.
(Dz. U. R. P. Nr. 79 poz. 550).

OKÓLNIK Nr. 135.

Do wszystkich Izb Skarbowych oraz Wydziału Skarbowego Województwa Śląskiego w Katowicach.

Nawiązując do przedostatniego ustępu artykułu V ustawy z dnia 15 czerwca 1925 roku (Dz. U. R. P. Nr. 79, poz. 550) Ministerstwo Skarbu wyjaśnia, co następuje:

Do obrotu przesiębiorstwa przemysłowego nie należy doliczać państwowych, względnie komunalnych podatków konsumcyjnych (od spożycia), które zostały w jakiejkolwiek formie przez te przesiębiorstwa uiszczone od wyprodukowanego przez nie towaru.

Podkreśla się, że przepis ten odnosi się tylko do przedsiębiorstw przemysłowych (nigdy zaś handlowych), i że dotyczy on w szczególności: cukrowni, rafinerji cukru i nafty, browarów (litera b art. 2 ust. z dnia 12 czerwca 1924 roku Dz. U. R. P., Nr. 65, poz. 635), miodosytni, fabryk drożdży, wina, kwasu octowego i t. p.

O ile zaś chodzi o przedsiębiorstwa handlowe, to nie dolicza się do ich obrotu tylko podatku od widowisk i podatku hotelowego.

Przedsiębiorstwa przemysłowe, nabywające do dalszej przeróbki produkty, (półfabrykaty i surowce) od których już opłacono podatek konsumcyjny, nie mogą żądać odliczenia tego podatku przy ustalaniu swego obrotu (fabryki wódek).

W końcu poleca się nie doliczać do obrotu podatków komunalnych, o których mowa w art. V, ust. z dnia 11 sierpnia 1923 roku Dz. U. R. P., Nr. 94, poz. 747.

za Ministra Skarbu
( — )
Dyrektor Departamentu.

## CENY JĘCZMIENIA.

| | 2 XII | 3.XII | 4.XII | 5 XII | 7.XII | 8.XII | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Warszawa . . . | 27,00 | — | — | 23,00—24,00 | 24,00—25,00 | — | |
| Poznań . . . . | — | — | 23,50—24,50 | 23,50—24,50 | — | — | |
| Katowice . . . | — | — | — | — | 21,00—26,50 | — | Zł. p. |
| Lwów . . . | — | 20,00—21,00 | — | — | 21,00—22,00 | — | |
| Grudziądz . . . | 20,00—21,00 | 25,00—26.00 | — | — | — | — | |
| Gdańsk . . . . | 18,50—21,00 | 18,50—21,00 | 18.50—21,00 | 19,00—21,50 | 19,00—21,00 | — | Gld. gd |
| Berlin . . . . | 19,00—20,40 | 19,00—21,40 | 19,40—21,80 | 19,40—21,80 | 19,40—22,00 | — | |
| Królewiec . . . | — | — | — | — | — | — | |
| Wrocław . . . | — | 18,00 | 18,00 | 18,00 | 18,00 | — | Mk. n. |
| Praga . . . . . | — | — | 165—170 | — | 165—170 | — | |
| Hamburg: | — | — | — | — | — | — | K. č. |
| Dunaj . . . | 9,25 | 9,85 | 9,50 | 9,45 | — | — | Hfl. |
| Indyj. . . . | — | — | — | — | — | — | Hfl. |
| Malting. . . | 9,15 | — | 9,55 | 9,30—9,45 | — | — | dol. |
| Chicago . . . . | 65—78 | 64—74 | 66—76 | 78 | 65—69 | — | hfl. cts. za bushel |

## CENY CHMIELU.

Ceny chmielu na rynku warszawskim w czasie od 2-go do 8-go grudnia wahały się od 120 dol. do 160 za 50 kg.

W Norymberdze notowano: Hallerth. dn. 4/XII 490 Mk. n., Rynk. dn. 5/XII 530 Mk. n., 7/XII 525 Mk. n., Hallerth. 7/XII 520 Mk. n.



Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7.


PAKUNKI
WĘŻE DO PIWA I WODY
GUMKI DO FLASZEK
+ AZBEST + MATERJAŁY JZOLACYJNE ×
MANO METRY
BUKSY DO SZPUNTÓW
SZCZOTKI DO MYCIA FLASZEK I ANTAŁKÓW
WENTYLE REDUKCYJNE
ZATWORY DO BUTELEK
OBCIĄGACZKI DO PIWA
APARATY DO SZPUNTOWANIA
W
WIMEX AG
MIELMANN
BERLIN-SCHÖNEBERG
REPREZENTANT. „GAMBRINUS" SP. Z OGR. ODP.
WARSZAWA MONIUSZKI 11 × ADR. TEL.: GAMBRINUS